

Пароконвектомат электрический на 10 уровней Rational CM 102 Plus

Основные характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Тип гастроемкости	GN 2/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	646x530 / 620x530 мм
Панель управления	электромеханическая
Способ образования пара	бойлер
Температурный режим	от 30 до 300 °C
Мощность	36.7 кВт
Ширина	1069 мм
Глубина	971 мм
Высота	1042 мм
Вес (без упаковки)	166 кг
Страна-производитель	Германия

Описание

Пароконвектомат [Rational CM 102 Plus](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания.

Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и фритюрницу.

Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества.

Режимы работы:

Пар: от 30 до 130 °C - мощный парогенератор с новой системой регулировки всегда обеспечивает подачу чистого свежего пара

Сухой жар: от 30 до 300 °C - горячий воздух, перемешиваемый с большой скоростью, соприкасается с продуктом со всех сторон

Комбинация: от 30 до 300 °C - объединяет в себе все преимущества горячего пара (короткое время приготовления, низкие потери при жарении, сохранение большого количества влаги) с достоинствами сухого жара (насыщенный аромат, аппетитный цвет и хрустящая корочка)

Особенности:

Интуитивная система управления

Индивидуальное программирование: 100 ячеек памяти, каждая из которых охватывает до 6 рабочих этапов ClimaPlus: активное управление микроклиматом в рабочей камере, 5-ступенчатая настройка и регулировка.

Датчики постоянно измеряют влажность в рабочей камере и автоматически регулируют ее в соответствии с Вашими настройками. Использование как в ручном режиме, так и в составе программ приготовления

Система Finishing® обеспечивает последовательное разделение времени производства и времени подачи на стол

ConnectedCooking: автоматическое сохранение HACCP-документации. Данные со всех подключенных аппаратов наглядно отображаются и сохраняются

Новая аэродинамическая технология: инновационная система динамического распределения воздушных потоков и специальная геометрия рабочей камеры обеспечивают равномерное распределение тепла

Мощный парогенератор с эффективной системой регулировки

Функция Cool Down для быстрого и безопасного охлаждения рабочей камеры

Сепарация жира методом центрифугирования: заменять или очищать жировые фильтры не требуется.
Благодаря автоматической сепарации жира в вентиляторе воздух в рабочей камере чист, и ничто не мешает наслаждаться вкусом готовых блюд
5 скоростей вентилятора
Встроенное душирующее устройство: плавная регулировка струи и эргономичное расположение значительно облегчают основную очистку и промывание
Встроенный возвратный механизм и автоматическая блокировка воды обеспечивают безопасность и соответствие требованиям EN 1717 и SVGW (Швейцарской ассоциации предприятий газо- и водоснабжения)
Регулировка подачи энергии в соответствии с потреблением: инновационная система контроля подаёт для продукта только то количество энергии, которое может быть потреблено
Термозонд
Автоматическая мойка с 3 программами очистки
Максимальная безопасность труда благодаря продуманной высоте загрузки
Активная система удаления влаги из рабочей камеры
Разъём USB
Продольная загрузка для гастрорёмок GN 1/1, 2/1
Дверь с вентилируемым двойным стеклом и теплоотражающим покрытием, исключающим нагрев внешнего стекла
Интегрированный в дверь каплесборник имеет постоянный слив, даже при открытой двери, что предотвращает образование луж на полу

Дополнительные характеристики:

Количество порций в день: от 150 до 300

Мощность в режиме:

Сухой жар: 36 кВт

Пар: 36 кВт

Труба подачи воды: R 3/4"

Сливная труба: DN 50

Давление воды: от 150 до 600 кПа

Предохранители: 3х 63 А

Максимальная высота загрузки: 1600 мм

Опции (заказываются отдельно):

Запираемая панель управления

Интерфейс Ethernet

Подключение к устройству оптимизации энергопотребления, беспотенциальный контакт

Дверца с левым упором

Безопасный замок дверцы

Встроенная система слива жира

Термозонд с наружным подключением

Исполнение для флота

** Внимание! Также имеются другие альтернативные модели (электрические и газовые) под заказ!*